

### **13. КОМПЛЕКСНЕ ВИРІШЕННЯ ВИРОБНИЦТВА СУХАРНИХ ВИРОБІВ**

**О.І. Кравченко**

*Національний університет  
харчових технологій*

Прискорений спосіб тістоготування останнім часом набуває широкого застосування в практиці роботи хлібозаводів. При цьому використовуються тістомісильні машини періодичної дії з інтенсифікацією процесу замішування тіста і при безперервному потоковому виробництві хлібобулочних виробів

Зміна структурно-механічних властивостей, поряд з іншими процесами, що відбуваються в тісті при бродінні зумовлює стан поверхні, визначає структуру пористості готових виробів. Інтенсивна механічна обробка тіста при замішуванні в значній мірі прискорює протікання процесів дозрівання тіста.

Нами досліджено вплив механічної обробки та методів її здійснення для тіста, яке бродить під тиском, на зміну структурно-механічних властивостей тіста, якість готових виробів, а саме на стан поверхні та їх пористість.

В результаті проведених досліджень встановлено, що додаткова механічна обробка тіста після замісу дозволяє зменшити тривалість бродіння.

Нами запропоновано конструкція агрегату що поєднує в собі процеси інтенсивного замішування тіста, бродіння та формування розрихлених тістових заготовок. Під час замішування забезпечується виконання всіх стадій: змішування компонентів, власне заміс і пластифікація та відбувається інтенсивний механічний вплив на тісто, після чого тісто подається в закриту бродильну камеру для бродіння і накопичення вуглекислого газу для розрихлення тістових заготовок перед випіканням.

Використання запропонованого агрегату дозволяє завершити процес комплексної механізації виробництва сухарних виробів.

**Наукові керівники: М.Г. Десик, Ю.С. Теличкун, В.І. Теличкун.**